豊橋市北部学校給食共同調理場
整備・運営事業

# 設計・建設要求水準書

平成２０年７月

豊　橋　市

目　次

本書の位置づけ

本「要求水準書」は、豊橋市（以下「市」という。）が、豊橋市北部学校給食共同調理場（以下「本施設」という。）整備・運営事業（以下「本事業」という。）を実施する民間事業者（以下「選定事業者」という。）を募集及び選定するに当たり、入札に参加しようとする者を対象に交付する「入札説明書」と一体のものであり、本事業の設計・建設業務について、応募者に市が要求するサービス水準及び具体的な指針を示すものである。

## 第1　設計・建設等業務の概要

### 1　事業の背景と目的

本市の学校給食は、小学校５２校、中学校２２校に対し、４場の学校給食共同調理場での運営を実施している。平成１８年度には、小学校に２校残っていた単独調理校を共同調理場方式に改め、市内の全小中学校を共同調理場方式によるものとしている。

これらの学校給食共同調理場については、平成１３年度に建て替えられた南部調理場を除き、いずれも開設年月から２０年以上が経過し、建替等の更新期が迫ってきており、衛生基準も古いものであることから、開設年月の古い調理場から、順次建替等更新を行っていく必要がある。また、開設時以降の人口流動等による給食需要の変化もあり、各場の給食供給先の再編などを実施することで、よりよい給食事業を推進する必要がある。このため、本市では平成１３年度に南部学校給食共同調理場のドライシステム化による建替を実施し、平成１８年度に市内の給食供給先の再編を実施した。

本市の給食事業のうち、特に施設面に関しては、南部を除く３場については、開設から２０年以上が経過していることや、今日の衛生基準を鑑み、従来のウェットシステムよりドライシステムへの切り替え、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）に対応した衛生管理システムの導入など、安全・安心な給食の提供を行っていく必要がある。特に開設から３５年が経過した北部学校給食共同調理場の建替は急務である。

また、運営面においては、合理化を進めることでコストダウンを図る必要があり、業務の民間開放などを進めていく必要性は高い。ただし、合理化を行っても安全・安心な給食の供給を担保することは絶対条件であり、コスト削減を図りつつ、これまで通りの質の高い給食事業を展開する必要がある。

以上のような観点から、北部学校給食共同調理場の建替に際し、より効率的な事業方式の検討において、ＰＦＩ事業によって民間資金、ノウハウを活用し、ライフサイクルコストの削減並びに、さらなる安全・安心な学校給食の提供を行っていくことを目指している。

### 2　適用法令及び適用基準等

(1)　適用法令等

設計、建設及び工事監理業務の実施に当たっては、関連する法律及びその関連施行令、施行規則、条例、規則、要綱等を遵守することとする。

ア　法律・施行令・施行規則等

- ㈠ 学校保健法
- ㈡ 学校給食法
- ㈢ 食品衛生法
- ㈣ 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律

(ｵ) 建築基準法

(ｶ) 都市計画法

(ｷ) 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律

(ｸ) 消防法

(ｹ) 下水道法

(ｺ) 水道法

(ｻ) 水質汚濁防止法

(ｼ) 廃棄物の処理及び清掃に関する法律

(ｽ) 大気汚染防止法

(ｾ) 騒音規制法

(ｿ) 振動規制法

(ﾀ) 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（建設リサイクル法）

(ﾁ) 資源の有効な利用の促進に関する法律

(ﾂ) エネルギーの使用の合理化に関する法律（省エネルギー法）

(ﾃ) その他関係法律・施行令・施行規則等

イ　条例等

(ｱ) 愛知県人にやさしい街づくりの推進に関する条例

(ｲ) 愛知県建築基準条例

(ｳ) 愛知県環境基本条例

(ｴ) 豊橋市まちづくり景観条例

(ｵ) 豊橋市学校給食共同調理場条例

(ｶ) 豊橋市環境基本条例

(ｷ) 豊橋市廃棄物の処理及び再利用に関する条例

(ｸ) 豊橋市下水道条例

(ｹ) 豊橋市水道事業給水条例

(ｺ) その他関係条例等

(2)　適用基準

設計、建設及び工事監理等関連業務の実施に当たっては、以下の各種基準等について最新版を参照することとする。

ア　学校給食衛生管理の基準（文部科学省平成９年４月１日制定）

イ　大量調理施設衛生管理マニュアル（平成９年３月 24 日厚生省衛食第 85 号）

ウ　愛知県土地開発行為に関する指導要綱及び指導基準

エ　建設工事公衆災害防止対策要綱（平成５年１月 12 日建設省経建発第１号）

オ　建設副産物適正処理推進要綱（平成５年１月 12 日建設省経建発第３号）

カ　学校環境衛生の基準（文部省平成４年６月２３日裁定）
キ　建築設計基準及び同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
ク　建築構造設計基準及び同解説（　　　　〃　　　　）
ケ　建築鉄骨設計基準及び同解説（　　　　〃　　　　）
コ　官庁施設の総合耐震計画基準（　　　　〃　　　　）
サ　建築設備設計基準（　　　　〃　　　　）
シ　公共建築工事標準仕様書（建築工事編）（　　　　〃　　　　）
ス　公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（　　　　〃　　　　）
セ　公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（　　　　〃　　　　）
ソ　建築工事標準詳細図（　　　　〃　　　　）
タ　公共建築設備工事標準図（電気設備工事編））（　　　　〃　　　　）
チ　公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）（　　　　〃　　　　）
ツ　官庁施設の基本的性能基準及び同解説（　　　　〃　　　　）
テ　官庁施設の基本的性能に関する技術基準及び同解説（　　　　〃　　　　）
ト　その他の関連要綱、各種基準等

## 3　本事業における整備対象施設の現況

### (1)　整備対象施設の位置・敷地条件等

本事業における整備対象施設の位置、現況は以下のとおりである。

| 事業用地 | 豊橋市石巻本町字枇杷地内ほか |
|---|---|
| 用途地域 | 指定なし（市街化調整区域） |
| 建ぺい率 | 60 パーセント |
| 容積率 | 200 パーセント |
| 敷地概要 | 敷地面積：4,200.03 ㎡（駐車場約 3,600 ㎡は別途）<br>別紙 1 を参照のこと。 |
| インフラ整備状況 | 以下のインフラとの接続は、各管理者の定める規則に従い選定事業者の負担で整備する。ア）については、敷地境界まで 75A の給水管を市の負担で整備し、敷地内については選定事業者の負担で整備する。イ）ウ）エ）オ）については、選定事業者にて調査を行い、接続箇所・方法等を決定する。<br><br>ア）上水道　：豊橋市上下水道局<br>イ）下水道（汚水）：豊橋市上下水道局<br>ウ）電力　：中部電力株式会社<br>エ）ガス　：ＬＰＧ（個別）<br>オ）電話　：西日本電信電話株式会社（ＮＴＴ西日本） |
| 現　　況 | 市有地。<br>なお、本敷地に接続する道路について、市で整備を行う（計画中の道路については、別紙 4 及び別紙 5 を参照のこと） |
| 地質条件 | 別紙 6 に地質調査報告書を示す。なお、市が提示する資料で不足がある場合には、選定事業者にて追加の調査を行うものとするが、実施時期については契約締結後とする。 |

## 第2　設計業務に係る要求水準

### 1　業務の対象

業務の対象は、以下のとおりである。

(1)　設計

(2)　設計図書の作成

(3)　設計に伴う各種申請手続き

### 2　業務の内容

本事業では、北部学校給食共同調理場の設計並びに既設学校給食共同調理場の解体、整地及び駐車場の設計を行う。

(1)　施設等の設計の対象

ア　工事開始までの諸手続き

イ　基本設計

ウ　実施設計

(2)　本事業にて建設する建物の基本的な考え方

ア　一日当たり最大 10,000 食の供給能力のある施設を整備する。

イ　施設は供給食数、献立等に応じた作業空間と機能性があり、仕事の流れに応じて作業が適切に行えるよう計画する。

ウ　各区域の交差汚染がないよう十分配慮する。

エ　食物アレルギーを持つ児童生徒への給食の供給にも対応した施設とし、これに応じた給食の運営等システムを構築する。

オ　高効率の節水・節電システムなどを導入することで、省エネルギー化を図るとともに、太陽光発電などの新エネルギーの利用により、環境負荷の低減に配慮した施設設備等の整備を図る。

カ　廃棄物（給食の残滓を含む。）の発生及び排出を抑制し、再利用・再資源化等を促進することにより、その減量を推進するとともに、廃棄物の適正な処理を図る。

キ　トータルコスト縮減に配慮する。

ク　バリアフリーに配慮する。

(3)　設計要件

選定事業者は、設計に当たって、以下に示す設計要件の水準に対し、同等又はそれ以上

を要求する。なお、ここに記載していない項目については「官庁施設の基本的性能基準」同等の水準と考える。

ア　対象施設と対象規模

設計・建設の対象施設・対象規模は以下のとおりである。

(ア) 学校給食共同調理場本体（最大提供食数 10,000 食）

(イ) 駐車場（50 台以上収容）

イ　施設等の基本理念

施設、設備等は、衛生的かつ機能的なものとし、ドライシステムを基本として汚染、非汚染区域が明確となる配置の中で、ＨＡＣＣＰの概念を取り入れた確実な衛生管理に対応したものとする。

ウ　施設構成、配置

(ア) 施設構成及び配置

本事業の対象敷地に、北部学校給食共同調理場の建設を計画すること。

(イ) 敷地内動線計画

a　周辺道路の適切な位置に出入口を設け、食材納入時・配送時・回収時の車両の錯綜が少ない計画とすること。

b　機器類の維持管理車両が、施設に容易にアプローチできる動線を確保すること。

(ウ) 施設内ゾーニング及び動線計画

a　食材の搬入から調理までの物の流れに基づき、作業諸室への動線が一方向となるようにレイアウトすること。

b　作業区域は、汚染作業区域・非汚染作業区域を明確に区分し、食材の搬入、調理済みの食品の配送及び食器・食缶の回収までの一連の作業工程・作業動線を考慮した計画とすること。

c　各区域（清浄度区域及び同一清浄度における異なる作業区域）の境界には、隔壁、扉又は床面の色別表示等により、交差汚染のないよう配慮すること。

d　廃棄物の搬出動線は、清浄度区分の区域毎に搬出可能とし、清浄度基準の低い区域から高い区域への搬出ルートは、避けること（衛生管理上問題なければ、最終廃棄物置場を同一としても可とする。）。

【作業区域の清浄度区分】

| 清浄度区分 | 諸　室　等 |
|---|---|
| 一般区域 | ［事務エリア等］<br>事務室　会議室　会議室兼食堂<br>栄養指導室　給湯室　更衣室　休憩室　シャワー室<br>事務職員・外来用便所　多目的便所　洗濯室　乾燥室<br>調理員用便所　設備機器室　倉庫 |

| | |
|---|---|
| 汚染区域 | ［給食エリア］<br>検収室　食品庫　調味料・乾物庫　添加物室　冷蔵庫　冷凍庫<br>下処理室　洗浄室（機械、器具類の洗浄・消毒前）<br>器具洗浄室　前室　廃棄庫　雑品庫　油庫　残滓処理室 |
| 非汚染区域 | ［給食エリア］<br>調理室　揚げ物・焼物室　和え物室　アレルギー対応食調理室<br>コンテナ室　洗浄室（機械、器具類の洗浄・消毒後） |

エ　施設計画

(ｱ)　施設の構成

a　給食エリアの諸室は、提供給食数に応じて食材の受入、調理及び調理済み食品の貯蔵のための設備、装置及び機械器具が適切に配置できる構造であること。

b　整備する施設は、以下から構成される。なお、衛生面・機能等に支障がなければ施設の構成の変更も可とする（ただし、機能としては必要となるため、諸室を統合した場合等は、機能が分かるような表記をすること。）。

【諸室の構成表】

| 区分 | | 必要とする機能 |
|---|---|---|
| 施設本体 | 給食エリア | 検収室　食品庫　調味料・乾物庫　添加物室　冷蔵庫　冷凍庫<br>下処理室　調理室　揚げ物・焼物室　和え物室<br>アレルギー対応食調理室　コンテナ室　洗浄室　器具洗浄室<br>前室　廃棄庫　雑品庫　油庫　残滓処理室 |
| | 事務エリア | 事務室　会議室　会議室兼食堂　栄養指導室　給湯室<br>事務員用更衣室　調理員用更衣室<br>調理員用休憩室　調理員用シャワー室　事務職員・外来用便所<br>調理員用便所　多目的便所　洗濯室　乾燥室 |
| | その他 | 玄関ホール　調理場見学スペース　設備機器室<br>プラットホーム　清掃器具庫　倉庫 |
| 付帯施設 | | 駐車場　駐輪場　配送車車庫　ごみ置場<br>除害施設　受水槽　その他（外灯、門扉、フェンス等） |

(ｲ) 諸室の概要と要求事項

【諸室の概要表（給食エリア）】

| 区分 | 室　名 | 概要及び要求事項 |
|---|---|---|
| 給食エリア | 検収室 | 食品の検収を行う場とし、肉・魚・卵等専用と野菜類他専用の室を設けること。<br>荷捌き室を設けるか、設けない場合は外部側にエアカーテン（床に吸い込み口のあるもの）を設置すること。<br>検収後の下処理室への移動を考慮し、仕分け空間・カートの移動に留意すること。また、移動に使ったカートの洗浄スペースの配置に留意すること。 |
| | 食品庫<br>調味料庫<br>乾物庫 | 缶詰・調味料等を２５℃以下で保存する室 |
| | 添加物室 | ジャム、マーガリン等の小袋入りの添加物の仕分けを行う室 |
| | 冷蔵庫<br>冷凍庫 | 下処理前、下処理後でそれぞれ肉・魚等専用と野菜類他専用のもの及び保存食（原材料・調理済み食品）用のものを設置すること。 |
| | 下処理室 | 食品の下処理を行う場とし、肉・魚等専用と野菜類他専用の室を設けること。<br>根菜・葉物・フルーツなどのラインに留意すること。 |
| | 調理室 | 食材の加熱調理の内、煮物・炒め物・蒸し物等の調理を行う（運用上、衛生管理面、機能等に支障がなければ、他の室で蒸し物調理を行うことも可。）。<br>天井等への結露を避けるため、十分な気積（天井高さ）又はフード等を設置のこと。また、天井高さについては、圧迫感のないよう配慮すること。 |
| | 揚げ物・焼物室 | 揚げ物及び焼物の調理を行う。<br>オイルミストの飛散等に留意すること。 |
| | 和え物室 | 和え物の調理を行う。<br>設置する冷蔵庫は、排熱による室温上昇に留意すること。 |
| | アレルギー対応食調理室 | アレルギー対応食用の調理室<br>卵にアレルギーを持つ児童生徒を対象とし、卵の除去食を想定する。合計 30 食程度が調理可能な規模とすること。<br>食材や配缶作業の動線に留意し、配送・配膳方式と整合した計画とすること。 |
| | コンテナ室 | コンテナを消毒保管し、またコンテナへ食缶の詰め込み作業を行う。コンテナ２台程度の増加に対応できるスペースを確保しておくこと。 |
| | 洗浄室 | 回収した食器・食缶・コンテナ等をそれぞれ専用の洗浄機で洗浄する。 |
| | 器具洗浄室 | 調理で使用した器具類を洗浄する。<br>作業区域ごとの設置に留意すること。 |
| | 前室 | 靴の履き替えやエプロンの交換、手洗いを行う（調理室についてはエアシャワーを必ず通過すること。）。<br>清浄度区分ごとの設置に留意すること。 |
| | 廃棄庫 | ビン・缶・ダンボール等の廃棄物を一時的に保管する場所<br>屋外ごみ置場との動線に留意すること。 |
| | 雑品庫 | 必要各品を保管する室 |

|  |  |  |
|---|---|---|
|  | 油庫 | 食油・廃油等を保管する室。保管対象に応じて、別室又は清浄度区画を行うこと。<br>納入・回収動線に留意すること。 |
|  | 残滓処理室 | 残滓の処理として脱水等を行う室<br>導入する処理システムとの連携に留意すること。 |

【諸室の概要表（事務エリア）】

| 区分 | 室　名 | 概要及び要求事項 |
|---|---|---|
| 事務エリア | 事務室 | ＯＡフロアとし、原則として 1 階に設置すること。<br>構成は以下を想定している。<br>室面積は 60 ㎡以上とすること。<br>玄関ホールに面して、窓口を設け、来訪者（見学者等）への対応を行う。<br>資料保管のため、事務室面積とは別に 9 ㎡程度のスペースを確保すること。 |
|  | 会議室 | 会議用の室。イス、机の収納スペースを設置<br>面積は 60 ㎡以上（50 人程度収容）とすること。 |
|  | 会議室兼食堂 | 会議室と食堂の兼用の室。イス、机の収納スペースを設置<br>面積は 60 ㎡以上（50 人程度収容）とすること。 |
|  | 栄養指導室 | 栄養指導を行う室<br>面積は 20 ㎡以上（20 人程度収容）とすること。 |
|  | 給湯室 | 給湯器・コンロ・流し台を設置する室 |
|  | 事務員用更衣室 | 事務員等が更衣等を行う室<br>女性用・男性用の確保に留意すること。 |
|  | 調理員用<br>更衣室 | 選定事業者の調理員等が更衣等を行う室<br>女性用・男性用の確保に留意すること。 |
|  | 調理員用<br>休憩室 | 選定事業者の調理員等が休憩する室 |
|  | 調理員用<br>シャワー室 | 選定事業者側の調理員等が脱衣・シャワーを行う室<br>女性用・男性用の確保に留意すること。 |
|  | 事務職員・外来用便所 | 選定事業者側事務員用、市職員用、見学者・出入り業者等用の便所。女性用・男性用の確保に留意すること。 |
|  | 調理員用<br>便所 | 選定事業者側調理員の便所<br>女性用・男性用の確保に留意すること。<br>調理室専用の衣服や履物を着用したまま利用しないこと。 |
|  | 多目的便所 | 車いす利用者等が利用できる便所<br>関連条例の設置基準に留意すること。 |
|  | 洗濯室<br>乾燥室 | 調理員等の白衣・エプロン等を洗濯及び乾燥させる室 |

【諸室の概要表（その他エリア）】

| 区分 | 室　名 | 概要及び要求事項 |
|---|---|---|
| その他 | 玄関<br>ホール | 施設の玄関及び内部のホール空間<br>明るく清潔感のある空間として整備すること。<br>玄関ホールに隣接して下足コーナー（少し奥まった部分）を設け、来客用（50 足）を含み、必要な下足入れを確保すること。 |
| | 調理場見学<br>スペース | 児童・生徒・ＰＴＡ等が施設を見学するためのスペース<br>極力施設全域が視認できるように配慮し、調理室・洗浄室はその機能が理解できるように配置すること。<br>調理室においては、フードが視覚の支障にならないよう、室の周囲から見学できるスペースを確保すること。 |
| | 設備機器室 | 受変電盤、空調機械及び熱源機器などの設備機器を設置する室 |
| | プラット<br>ホーム | 食材の荷受け・配送・配缶を行う空間<br>エアカーテンやドックシェルター等の設置に留意すること。 |
| | 清掃器具庫 | 衛生度区分に配慮した計画とし、清掃対象エリアごとに整備すること。 |
| | 倉庫 | 十分な保管スペースが確保できるよう極力設置のこと。 |

オ　諸室の備品等

事務室及び会議室等には、以降に示す備品類の導入を想定している。

事務室、更衣室において市職員が使用する備品等は市が整備し、事務室において選定事業者が使用する備品等及び会議室等の備品等は選定事業者が整備する。なお、諸室の検討に関しては、表内の備品類の導入を前提とした計画とすること。

⑺　本事業にて整備する備品

a　会議室兼食堂（60 ㎡以上）

| 名　称 | 数量 | 単位 | 仕　様　等 |
|---|---|---|---|
| 長机 | 17 | 台 | 3 人掛け・折りたたみ式 |
| 椅子 | 50 | 脚 | パイプ式・折りたたみ式又は積み重ね式（ラック共） |
| ・机及び椅子などを収納するスペースを確保すること。<br>・パーティション等で間仕切ることで弾力的に運用可能な計画とすること。 | | | |

b　会議室（60 ㎡以上）

| 名　称 | 数量 | 単位 | 仕　様　等 |
|---|---|---|---|
| 長机 | 17 | 台 | 3 人掛け・折りたたみ式 |
| 椅子 | 50 | 脚 | パイプ式・折りたたみ式又は積み重ね式（ラック共） |
| ホワイトボード | 1 | 台 | W1900 ㎜×H1800 ㎜<br>脚付回転式 |
| テレビ | 1 | 台 | 37V 型以上・地上波デジタルチューナーを搭載したもの |
| 録画記録再生装置 | 1 | 台 | Blu-ray Disc |
| テレビ台 | 1 | 台 | キャスターなどによる可動式で、ＤＶＤプレイヤーを設置可能なもの |
| ・机及び椅子などを収納するスペースを確保すること。<br>・パーティション等で間仕切ることで弾力的に運用可能な計画とすること。<br>・テレビについては、会議室兼食堂と共有するため、可動式とすること。 | | | |

c　栄養指導室（20 ㎡以上）

| 名　称 | 数量 | 単位 | 仕　様　等 |
|---|---|---|---|
| 長机 | 7 | 台 | 3 人掛け・折りたたみ式 |
| 椅子 | 20 | 脚 | パイプ式・折りたたみ式又は積み重ね式（ラック共） |
| ファイリングキャビネット | 2 | 台 | W900 ㎜×D400 ㎜×H2400 ㎜ |
| ホワイトボード | 1 | 台 | W1200 ㎜×H900 ㎜・月予定表 |

(ｲ)　市側にて別途整備する備品

a　事務室

| 名　称 | 数量 | 単位 | 仕　様　等 |
|---|---|---|---|
| 事務用机（共同調理場長用） | 1 | 台 | W1500 ㎜×D700 ㎜・両袖 |
| 〃　　　（職員用） | 5 | 台 | W1200 ㎜×D700 ㎜・片袖 |
| 椅子　　（共同調理場長用） | 1 | 脚 | ミドルバック・肘付・布製<br>調整機構付 |
| 〃　　　（職員用） | 5 | 脚 | 肘付・布製・調整機構付 |
| ファイリングキャビネット | 2 | 台 | W900 ㎜×D400 ㎜×H2400 ㎜ |
| 小物・文具等収納用キャビネット | 1 | 台 | |
| ホワイトボード（スケジュール管理用） | 1 | 台 | W1200 ㎜×H900 ㎜・月予定表 |

| 応接セット | 1 | 式 | センターテーブル<br>3 人掛け×1・1 人掛け×2 |
|---|---|---|---|
| コピー機 | 1 | 台 | |
| テレビ | 1 | 台 | 25 インチ程度 |
| ＦＡＸ | 1 | 台 | |
| パソコン | 3 | 台 | |

b　更衣室

| 名　称 | 数量 | 単位 | 仕　様　等 |
|---|---|---|---|
| ロッカー | 6 | 台 | W900 ㎜×D400 ㎜×H1800 ㎜ |

カ　構造仕様

(ｱ) 施設の構造体耐震安全性の分類は、「官庁施設の総合耐震計画基準」の、Ⅱ類とすること。

(ｲ) 施設の非構造部材耐震安全性能の分類は、「官庁施設の総合耐震計画基準」の、Ａ類とすること。

(ｳ) 設備の耐震対策については、「官庁施設の総合耐震計画基準」の耐震クラスを、甲類とすること。

キ　施設の耐久性に関する性能について

耐用年数は 30 年を想定し、鉄骨造を基本とした構造として考えること。ただし、非構造部材や設備機器など耐用年数が短いものは、30 年以内に更新する必要があるため、合理的･経済的に更新できる設備･機材の選定や更新性（メンテナンス性)、保全性を考慮した設計とすること。

ク　インフラ設備との接続

(ｱ) 接続道路

敷地との接続箇所、接続箇所数等は選定事業者の提案による（敷地東側の開発道路はH20 年 12 月までに供用開始予定。)。ただし、市の関係各部局の事前の了承を得ること。

(ｲ) 上水道（市水）引き込み

給水装置工事計画については、選定事業者の提案による。

(ｳ) 下水道（汚水）

市の公共下水への接続箇所は、選定事業者の提案による。

(ｴ) 雨水排水

雨水排水計画については、選定事業者の提案による。

(ｵ) ガス設備

ガスの供給方法については、選定事業者の提案による。

(カ) インフラ設備接続に係る負担金

インフラ設備接続に係る負担金については、選定事業者の負担とする。

(キ) 電力

引込み方法、予備線及び予備電源の採用は、選定事業者の提案による。

(ク) 電話

引込み方法は選定事業者の提案による。

(ケ) その他

光熱水費及び通信費（電話、FAX）の負担については、すべて選定事業者の負担とする。

ケ　設備仕様

(ア) 省資源・省エネルギーを考慮した設備とすること。

(イ) 将来における修繕・更新に対応し、またメンテナンス性の良い仕様・工法を採用すること。

コ　電気設備

(ア) 一般事項

a　更新性、メンテナンス性を考慮し、容易に保守点検、改修工事が行えるよう計画すること。

b　将来の電気機器及び電気容量の増加に備え、受変電設備、配電盤内に電灯、動力ともに予備回路を計画すること（増設用として、回路数の25%程度、又は容量の25%程度に見合う回路数を計画すること。）。

c　環境に配慮し、エコマテリアル電線等の採用を積極的に行うこと。

d　自然採光を積極的に取り入れる等、照明負荷の削減について十分配慮した計画とすること。

e　選定事業者用事務室に集中管理パネル（防災設備の監視、エレベーターの運転監視、電灯・空調の運転・停止、空調の温度調節など）を設置し、一括管理ができるようにすること。

(イ) 電灯・コンセント設備

a　照明器具、コンセント等の配管配線工事及び幹線工事を行うこと。非常照明、誘導灯等の防災設備は、関連法令に基づき設置すること。

b　高効率型器具、省エネルギー型器具等の採用を積極的に行うこと。

c　照明器具に付着する埃等衛生面に配慮した器具を選定すること。

d　照明は、食品の色調が変わらない演色性にすぐれたものであること。

e　殺菌灯を調理室等必要な部屋に設置すること。

f　食材を検収する検収室においては、作業台面で平均照度500ルックス以上の照明設備とすること。

g　調理に関する諸室（下処理室、調理室、揚げ物・焼物室、和え物室等）において

は、作業台面で平均照度 500 ルックス以上の照度を得ることができる照明設備とすること。

h　調理に関する諸室以外の休憩室、便所及び廊下等においては床面で平均照度 200 ルックス以上の設備とすること。

i　調理エリアの照明器具には、電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置（カバー付、飛散防止フィルム付等）を設けること。

j　照明器具は、蒸気や湿気が発生する場所では、安全で耐久性のあるものとすること。

k　高所にある電球等に関しては、交換等が容易に可能となる計画とすること。

l　水を扱う諸室に設置するコンセント設備には漏電対策に十分留意すること。

㈢　受配電設備

a　調理に用いた使用電力量（調理エリアの一般照明、冷蔵庫類、空調機等による使用電力を含む。また、部屋単位の計量は不要。）が簡易に確認できるよう、子メーターの設置を行うこと（子メーターは統計用に設置するものであり、光熱水費は選定事業者側の負担とする。）。

㈣　通信・情報設備

a　外線電話を導入し、市が使用する電話回線は 3 回線整備すること。

b　事務室から、会議室、調理室及び検収室へ直接通話が可能な内線電話を導入すること。

c　事務室に、市職員が利用可能なケーブルインターネットの導入及びインターネットの閲覧、市のイントラネットへの接続等が可能なように、情報コンセント及び配管配線工事を行うこと。

d　ＬＡＮ技術の革新に対応する配線交換の容易な計画とし、外部から光ケーブルを事務室に引き込むための空配管を２本設置すること。

㈤　拡声設備

a　選定事業者用事務室から調理場の場内・場外への放送が可能となる設備を設け、配管配線工事を行うこと。

b　設置する機器は、高温多湿な環境に十分耐えるものとすること。

c　洗浄機室などは機器の騒音に留意すること。

㈥　誘導支援設備

a　施設の玄関にはインターホン設備等を設け、配管配線工事を行うこと。

b　多目的便所に押しボタンを設け、異常があった場合、表示灯の点灯・警報及び選定事業者用事務室にて発報する計画とすること。

㈦　消防設備

a　場内の消防設備については、関係法令に従い、その設備が本来持つ能力、機能を十分発揮できるような位置、数量を計画すること。

(ｸ) テレビ共同受信設備

a　地上波テレビデジタル放送を利用できるようにすること。

(ｹ) 機械警備設備

a　施設の安全を確保するために、機械警備設備を導入すること。

サ　機械設備

(ｱ) 一般事項

a　更新性、メンテナンス性を考慮し、容易に保守点検、改修工事が行えるよう計画すること。

b　地球環境保護及び周辺環境に考慮した計画とすること。

(ｲ) 換気・空調設備

a　厨房の水蒸気及び熱気等の発生する場所には、これらの強制排気設備を設けること。

b　調理場及び洗浄室に設置する換気設備は、結露対策を施した構造とすること。

c　厨房には、適当な位置に、新鮮な空気を十分に供給する能力を有する換気設備を設けること。

d　外気を取り込む換気口には、汚染された空気及び昆虫等の流入を防ぐため、フィルター等を備えたものであること。なお、フィルター等は、洗浄、交換及び取り付けが容易に行える構造であること。

e　換気等設備は、少なくとも 1 日 1 回厨房（下処理室、調理室、揚げ物・焼物室、和え物室、洗浄室など湿気の発生が想定される部屋。）の床を乾燥させる能力（1日の作業終了後、清掃を行い、その後換気設備等にて室内の湿気分を除去する能力）を有していること。

f　換気及び空調設備は、清浄度の低い区域から清浄度の高い区域に空気が流入しないよう設置すること。

g　換気ダクトは、断面積が同一で、直角に曲げないようにし、粉じんが留まらない構造とすること。

h　空調設備による各室の温湿度の設定については、「学校給食衛生管理の基準」の考え方に基づき設定すること。

i　事務室、会議室兼食堂、会議室及び栄養指導室には冷暖房可能な空調設備を設置すること（選定事業者用の諸室については適宜設置)。

(ｳ) 給水・給湯・給蒸気設備

a　飲料水、蒸気及び 80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置していること。

b　給水・給湯供給配管については防錆に配慮し、腐食に強い材質のものを用いること。

c　冷却水のパイプその他の供給パイプで、水滴が発生しやすい部分は、断熱被覆を

行うなど水滴による汚染を防止するための措置を採ること。

d　受水槽を設置する場合は、不浸透性の材料を用い、かつ密閉構造で、施錠可能とし、緊急遮断弁など所定の機能を有する仕様であること。

e　受水槽を設置する場合の出水口は、先に入った水の滞留を防ぐため、タンクの底部に設けること。

f　食品に直接接触する蒸気及び食品と直接接触する機械器具の表面に使用する蒸気の供給設備は、飲料水を使用し、かつボイラーに使用する化合物が残留しない機能を有すること。また、その配管には濾過装置を設けること。

g　ボイラー及び受電設備等のユーティリティー関連機器は、施設内の衛生上支障のない適当な場所に設置し、それぞれ目的に応じた十分な構造･機能を有すること。

(ｴ)　排水設備

a　調理室内の排水を場外に排出する配管は、除害施設に接続すること。

b　グリストラップを設ける場合には防臭蓋とし、かつ、床面の水、塵埃等が流入しない構造とすること。

c　汚染区域の排水が非汚染区域を通過しない構造となっていること。

d　冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップからの排水管は、専用の配管で、調理室外へ排出できる構造となっていること。

e　場内から排出する水で、下水道法に定められた一定以上の水量・水質の汚水を公共下水道に排除する場合は、汚染物質を排除基準値以下となるようにするための除害施設を設けること。また、除害施設は臭気・騒音等に留意すること。

f　除害施設は、厨芥処理システムやボイラー排水など処理すべき水の性質を考慮し、適切となる仕様とすること。

g　飲料水以外の水を使用する場合は、独立したパイプで送水し、パイプにその旨を注意書きし、色分け等により区分が明確にされていること。水道水以外を使用し、下水道に排水する場合には、パイプに子メーター設置すること。

(ｵ)　排水溝

必要に応じ排水溝を設ける場合は、以下の構造とすること。

a　内部は塗膜材を用いて平滑処理を施すなどごみ、食材が溜まらないよう計画すること。

b　調理場の排水溝の側面と床面の境界には、半径 3 ㎝以上のアールを付けること。

c　鼠及び昆虫等の侵入防止及びごみの流出防止のために、外部への開口部近くに網目の大きさの異なる耐酸性及び耐熱性を有するカゴ（網目 1 ㎝、0.7 ㎝、0.5 ㎝）を室内側より、網目の大きいものから順に設置すること。

d　除害施設への開口部は、少なくとも 0.5 ㎝以下の格子幅の蓋を備えていること。

(ｶ)　衛生設備

a　調理室の各区画の入口及び必要な箇所に、従業員の数に応じた手洗い場を設置す

ること。

b　手洗い設備には、温水が供給され、手を使わずに操作できる蛇口、手指の殺菌装置、使い捨てペーパータオル・温風乾燥機等及び足踏み開閉式又は蓋のないごみ箱を設置すること。

c　手洗い設備の排水が床に流れないようにすること。

d　多目的便所、外来用便所は、高齢者・身体障害者等が使いやすく、また衛生器具全般について節水型の器具を採用すること。

e　電気的に水栓を制御する機器を導入した場合には、停電時に対応可能な手元バルブを設けること。

(キ)　昇降機設備

a　バリアフリー対策としてエレベーターを設置すること。

b　エレベーターの仕様は、関連する条例等に準じた仕様とすること。

c　会議室兼食堂での試食会など開催時に食品の移動が考えられるため、搬送動線上必要がある場合には、エレベーターとは別に、食器・食品等の運搬用に小荷物専用昇降機を設置すること。

シ　その他

(ア)　防虫・防鼠設備

a　出入口に昆虫等を誘引しにくい照明灯を設置するなど、昆虫、鼠等が施設内に侵入しない構造となっていること。

b　吸気口及び排気口に備える防虫ネットは、ステンレス製で格子幅 1.5 ㎜以下のものであること。

(イ)　洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備

a　衛生上支障がない位置に収納場所を設け、ドライ仕様の掃除機等必要な数の用具を備えること。

b　設備は、不浸透性・耐酸性・耐アルカリ性の材質のもので造られていること。

c　靴の底・側面及び甲の部分が殺菌できる設備であること。

ス　調理設備仕様

調理設備はドライシステムを基本とし、ＨＡＣＣＰの概念を基礎とした食材の搬入から調理済み食品の配送までの安全衛生管理を徹底するため、下記の点に留意し、調理設備の規格及び仕様を計画すること。

(ア)　温度と時間の管理及び記録

(イ)　微生物の増殖防止（機器の構造及び材質）

(ウ)　ほこり・ごみ溜りの防止（機器の構造）

(エ)　鳥類・昆虫類・鼠等のほ乳類等の進入防止（機器の構造及び機密性）

(オ)　洗浄・清掃が簡便な構造であること。

(カ)　床面を濡らさない構造であること（汚れの飛散防止）。

(ｷ) 調理設備は新規設備とすること。

セ　板金類

(ｱ) テーブル類甲板

a　耐水性があり、腐食に強いステンレス板を使用すること（以下板金類については、共通とする。）。

b　板厚は、変形しにくい1.2㎜以上の板を使用すること。

c　甲板のつなぎ目は極力少なくし、ほこり、ごみ溜りができないよう計画すること。

d　壁面設置の場合は、背立て（バックスプラッシュ）を設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないよう考慮すること。また、高さについては、テーブル面よりH＝200㎜以上とし、ほこり・ごみ溜りを減らすよう背立て上面を45°以下のカットをすること。

e　甲板と背立ての角では、5R以上のコーナーを取ること。

(ｲ) シンク類の槽

a　仕様、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板のコーナー取り等に関しては、テーブル類甲板の仕様と同等とすること。

b　排水金具は、十分な排水を行える構造のものとし、必ずトラップ式の金具を用い、清掃が簡便なものとすること。

c　槽の底面は、十分な水勾配を取り、水溜りのできない構造とすること。

d　オーバーフローは、極力大型のものを用いること。

e　槽の外面には、場合によって結露防止の塗装を施し、床面の汚れを防止すること。

(ｳ) 脚部及び補強材

a　衛生面を考慮し、清掃しやすく、ごみの付着が少ないパイプ材、角パイプ材を使用すること。

(ｴ) キャビネット・本体部

a　キャビネットは、扉付のものとすること。

b　虫・異物の侵入を防ぐよう極力隙間のない構造であること。

c　内部のコーナー面は、ポールコーナー（5R以上）を設け、清掃しやすい構造であること。

d　汚れやすいレール部は、清掃しやすい構造であり、かつ、取り外し可能なものとし、常に洗浄が容易な構造であること。

e　扉の裏側は、ステンレス板を枠の上に折り曲げてあり、ふちが扉の裏側に面しない構造であること。

f　本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造であること。

(ｵ) アジャスター部

a　ベース置き以外は、高さの調整の行えるものであること。

b　防錆を考慮し、SUS304仕様以上のものとすること。

c　床面清掃が容易に行えるよう、高さ H＝150mm 程度を確保すること。

ソ　機械機器

⑺　共通事項

a　冷蔵庫、冷凍庫

(a)抗菌（外装、内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製、取手は抗菌仕様)、防虫（隙間がない)、防臭（排水は、トラップ）構造の機器であること。

(b)温度監視については、調理室にて行える（庫外での確認）よう計画し、温度変化の監視が可能なシステムとすること。

b　下処理機器

(a)食材が直接接触する箇所は、平滑、非腐食性、非吸収性、非毒性、割れ目がないこと、洗浄及び消毒の繰り返しに耐えること。

c　熱機器・その他

(a)庫内温度、食材の中心温度が容易に計測又は記録できる構造であること。

(b)メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録できる機器であること。

(c)排熱等で厨房作業環境を害さない機器であること。

⑴　食材の検収・保管・下処理機器

a　冷蔵庫、冷凍庫

(a)食材の適切な温度管理が行える機器であること。

(b)庫内温度が温度計にて表示され、高・低温異常が確認できるとともに、自動記録装置等により、結果を記録できる機器であること（最低限の機能として庫外での直読、温度記録、異常確認の表示機能は確保)。

(c)大容量の保管を考慮し、適宜プレハブ式などを導入すること。

(d)衛生管理面を考慮し、適宜パススルー式などを導入すること。

⑼　調理・加工機器

a　調理釜

(a)排水がスムーズとなるよう、口径・バルブなどのドロー機構に配慮した機器とすること。

(b)蓋開閉時の水滴の落下に配慮（エプロンの設置等）した機器とすること。

(c)撹拌装置付きの場合は、ムラ無く撹拌が可能な機器とすること。

b　揚げ物機

(a)オイルミストの飛散に配慮した機器とすること。

(b)食油や揚げかす等の処理が容易である機器とすること。

(c)油温温度表示機能があり、調理温度管理が容易である機器とすること。

c　焼物機

(a)スチームでの組合せ調理及び蒸し物調理が可能な機器とすること。

(b)調理状態が確認できる機器とすること。

d　芯温測定機器

(a)芯温の測定が必要となるものには芯温測定機器を取り付けるか、又はハンディタイプを常設し適宜測定が可能とすること。

e　真空冷却機

(a)大容量の食材を 10℃まで適切な時間で冷却できる機器とすること。

(b)設置場所に配慮し、パススルー式など衛生管理に適した機器とすること。

(ｴ) 保管機器

a　保冷庫

(a)和え物室など食材及び調理済みの食材を保冷する必要がある場合には、適宜冷蔵庫（冷凍庫）を導入すること。

(b)カートごとの保管が可能となる機器とし、温度計等監視装置、湿度管理に配慮した機器（最低限の機能として庫外での直読、温度記録、異常確認の表示機能は確保）とすること。

(ｵ) 洗浄・消毒・保管の機器

a　食器洗浄機

(a)浸漬工程を有するなど、確実な洗浄性能を保有した機器とすること。

(b)洗浄機に内蔵された槽温度計、仕上げ温度計等を装備し、自動洗浄の可能な機種であること。

(c)スプーン、かごなど付帯食器が洗浄可能な機器とすること。

b　食缶洗浄機

(a)下洗い工程を有するなど、確実な洗浄性能を保有した機器とすること。

(b)洗い流し後の残滓の処理が容易である機器とすること。

c　コンテナ洗浄機

(a)コンテナをセット後自動工程で洗浄できるなど、作業負担が軽減できる機器とすること。

(b)エアブローや加熱などにより、水滴除去が確実となる機器とすること。

d　消毒保管庫

(a)庫内温度計で確認の上、80℃で 30 分間以上の乾燥、殺菌、保管が可能であり、温度記録装置付の機器であること。

(b)食器をコンテナに収納した状態で消毒ができるなど、作業負担が軽減できる機器とすること。

(c)温度、時間などの表示が可能であり、容易な操作により確実な消毒が可能となる機器（消毒温度、消毒時間が記録できる装置）とすること。

e　器具殺菌・消毒保管庫

(a)80℃以上を 30 分間維持でき、温度記録装置（消毒温度、消毒時間が記録できる装置）付の機器であること。

(b)包丁まな板殺菌庫については、オゾン発生装置付など殺菌性能の向上が可能となる機器とすること。

タ　調理設備の配置計画

以下の点に配慮して調理設備を配置し、交差汚染を防止すること。

(ｱ) 人（従業員）の動線

a　従業員は、一般区域、汚染区域、非汚染区域の各区域（以下「各作業区域」という。）内のみで動くことを原則とし、他の作業区域を通ることなく、目的とする作業区域へ行くことができるレイアウトとすること。

b　各作業区域の入口には、履き替えができるスペースや、手洗い・消毒等の洗浄設備、エアシャワーを設けること。

(ｲ) 物（食材・器材・容器）の動線

a　物の流れが清浄度の高い作業区域から低い作業区域へ逆戻りしないよう作業諸室への動線が一方向となるようにすること。

b　各作業区域の境界は、壁で区画し、食材や容器等がコンベア、カウンター又はハッチで受け渡しされるレイアウトとすること。

c　「食肉・魚」、「卵」及び「野菜・果物等」は、相互に交差汚染しないよう保管場所を区別すること。

d　生で食べる果物等を調理する作業区域と、食肉等を調理する作業区域を分けること。

e　包丁、まな板、ざる及び秤等の調理器具の使用を通じて交差汚染の危険がないよう区別すること。

f　給食エリアのゾーニングでは、生ごみ及び残滓が非汚染区域を経由せずに屋外に搬出されるよう設計すること。

(ｳ) 調理設備の据付工法

a　衛生安全レベルの維持のために、以下の点に配慮しながら、機器毎に最も適切な据付工法を採用すること。

b　耐震性能を考慮し、導入する機器にあわせた固定方法とすること。

c　機器回りの清掃が容易な構造とすること。

d　ほこり、ごみ溜りができないこと。

e　キープドライであること。

チ　調理温度管理システム

調理機器及び保管機器の温度を監視及び記録できる調理温度管理システムを設置すること。また、調理温度及び保管温度に異常がある場合には、選定事業者側事務室に異常が通知されるシステムとすること。

ツ　カート洗い場

人が入って洗浄作業が行えるよう、十分な広さを確保すること。

テ　参考仕様

主な調理設備については、別紙 8「調理設備参考仕様一覧表」に示す。表に示した機器以外にも提案があれば検討すること。なお、本一覧表は、あくまでも選択の参考に示したものであり、機器寸法やメーカー等を指定するものではない。

ト　内装・外装計画

(ｱ) 基本的な考え方

a　仕上げ計画に当たっては、周辺環境との調和を図るとともに、維持管理についても留意し、清掃しやすく管理しやすい施設となるよう配慮すること。

b　外装については、使用材料や断熱方法等に十分配慮すること。

c　仕上げの選定に当たっては、「建築設計基準及び同解説」に記載される項目の範囲と同等以上であることを原則とする。

d　施設は周辺の環境と調和し、地域の街並みと景観に配慮した外観とすること。

(ｲ) 室内空気質（総揮発性有機化合物：TVOC）について

a　建物引渡し時の室内空気清浄度は、「学校環境衛生の基準」に準じるものとする。なお、「学校環境衛生の基準」（文部科学省平成 16 年 2 月 10 日一部改訂）は以下のとおりである。

b　測定方法

(a)ホルムアルデヒドは、DNPH 誘導体化固相吸着／溶媒抽出―高速液体クロマトグラフ法によるものとする。

(b)その他の揮発性有機化合物は、固相吸着／溶媒抽出法、固相吸着／加熱脱着法又は容器採取法とガスクロマトグラフ／質量分析法の組合せによるものとする。

【有機物質の濃度基準】

| 1 | ホルムアルデヒド | 100μｇ／㎥（0.08ppm）以下であること。 |
|---|---|---|
| 2 | トルエン | 260μｇ／㎥（0.07ppm）以下であること。 |
| 3 | キシレン | 870μｇ／㎥（0.20ppm）以下であること。 |
| 4 | エチルベンゼン | 3800μｇ／㎥（0.88ppm）以下であること。 |
| 5 | スチレン | 220μｇ／㎥（0.05ppm）以下であること。 |
| 6 | ダニ又はダニアレルゲン | 100 匹/㎥ 以下であること。 |

c　選定事業者は各空気質濃度が基準値以下であることを確認した上で建物引渡しをすること。ただし、建物引渡しまでにこれらの基準値、測定方法などが改正された場合はその時点での最新基準による。なお、これら有害物質は濃度以下であればその空気質が安全と言うことでは決してないため、総合安全衛生の主旨をよく理解し、指針値を決めていない有害物質も含めて、有害物質を無くす努力を設計、施工を通して行うこと。

d　測定箇所は事務室、会議室兼食堂、会議室、調理室及び調理員用休憩室の 5 部屋程度とすること。

ナ　外構等施設

必要に応じて敷地内の外構設計を行うこと。

(ｱ) 構内道路

a　必要に応じて周辺道路に出入口を設け、トラック等の搬出入がスムーズにできる道路線形とすること。なお、出入口を幹線側に設ける場合には、歩道幅員等を十分考慮し、安全に配慮した計画とすること。

b　舗装は極力透水性舗装を採用し、雨水の流出抑制を図ること。また、機能的で経年劣化に配慮した構造とすること。

(ｲ) 雨水排水

a　浸透式側溝の採用や雨水貯留槽を設置するなど、雨水の流出抑制を図ること。

b　雨水流出量については、下流域の負荷を軽減するような土地利用を計画し整備すること。

(ｳ) 植栽

a　外周緑化・用地内緑化については、緑豊かなまちづくりを推進するため、できる限り緑化に努めること。

(ｴ) 駐車場・駐輪場

a　来客用として必要台数分の駐車場を確保すること。また、20 ㎡以上の駐輪場スペースを確保すること。

b　施設見学用の大型バス 1 台が停車できるスペースを確保すること。

(ｵ) 配送車車庫

a　配送業務に使用するトラック及び普通乗用車 1 台を収容する車庫を場内に整備すること。

b　トラック車庫はシャッター等により閉め切ることが可能な構造とすること。

c　構造・仕上げは衛生管理の面にも配慮すること。

(ｶ) ごみ置場

ごみ置場については適切な位置、規模を考慮すること。なお、ごみの種別及び処理方法については、選定事業者の提案とするが、業務に伴うごみは、適正な分別により、ごみの減量、再資源化を行うこととし、可能な限り環境負荷の低減を図ること。

(ｷ) 外灯

a　施設運営上必要となる外灯を設置すること。

b　点灯制御方式は自動点滅及び時間点滅が可能な方式とするとともに、太陽光発電等の利活用に配慮すること。

(ｸ) 門扉・フェンス

a　敷地外からの人の侵入を防ぐよう、十分な高さを有すること。

b　周辺からの景観に配慮したものとすること。

c　必要となる十分な強度を有した材質とすること。

(ケ) 防犯カメラ

a　必要に応じ防犯カメラ等の設置を行うこと。

## 3　業務期間

設計業務の期間は、引渡予定日に応じて選定事業者が計画すること。

## 4　業務の実施

(1)　設計体制づくりと責任者の設置

選定事業者は、設計業務の実施に際しては、責任者を配置し組織体制と併せて設計着手前に市に通知すること。また、業務に着手するときは、(4) に示す書類を市に提出して確認を受けること。

(2)　進捗管理

設計業務の進捗管理は、選定事業者の責任において実施すること。

(3)　設計業務についての留意事項

選定事業者は以下の事項に留意し設計業務を行うこと。

ア　選定事業者は、工事に影響が出る地中埋設物等業務に必要な調査を行い、関係法令に基き、市と協議の上処理すること。

イ　選定事業者は、業務の詳細及び当該工事の範囲について、市と連絡を取り、かつ、十分に打ち合わせをして業務を遂行すること。

ウ　選定事業者は、業務の進捗状況に応じて、業務の区分ごとに市に、設計図書等を提出するなどの中間報告をし、十分な打ち合わせを行うこと。

エ　選定事業者は、業務に必要と判断した場合は、地質調査等を行うこと。

オ　選定事業者は、設計内容について関係官庁、電気、ガス、電話の供給会社等と十分協議し、関係法令、協議約束等と整合性をもって業務を進めること。なお、その打ち合わせ内容を書類に残すこと。

カ　選定事業者は、工事発注に必要な手続、申請書等すべての業務を遅滞なく行うこと。

キ　市は、選定事業者に設計の検討内容について、市の要求した性能に適合するものであるか否かについて、定期的に確認を行う。

(4)　設計に関する書類の提出

選定事業者は基本設計及び実施設計業務の完了時には、以下の書類を提出すること。なお、

図面作成については、CAD を使用し、データは CD-R に記録し提出すること。CAD データ種類形式は、JW-CAD、Auto CAD のファイルフォーマットを基本とするが、他のソフトを使用する際には、ファイルフォーマットは市と協議して提出すること。

ア　基本設計

⑺　基本設計業務着手時

| 提出書類等 | 提出部数 |
|---|---|
| 着手届 | 1 部 |
| 工程表 | 2 部 |
| 管理技術者届 | 2 部 |

⑴　基本設計業務完了時

| 提出書類等 | 提出部数 | 備考 |
|---|---|---|
| 完了届 | 1 部 | |
| 基本設計説明書 | 原図 A3 版 1 部<br>製本 A3 版 3 部 | |
| 基本図 | 原図 A3 版 1 部<br>製本 A3 版 3 部 | 配置図、平面図、立面図、断面図等 |
| 構造計算資料 | 2 部 | |
| 調理設備リスト及びカタログ | 1 部 | |
| 什器備品リスト及びカタログ | 1 部 | |
| その他必要図書 | 原図 A3 版 1 部<br>製本 A3 版 3 部 | |
| 打ち合わせ記録 | 2 部 | |

イ　実施設計

⑺　実施設計業務着手時

| 提出書類等 | 提出部数 |
|---|---|
| 着手届 | 1 部 |
| 工程表 | 2 部 |
| 管理技術者届 | 2 部 |

⑴　実施設計業務完了時

| 提出書類等 | 提出部数 | 備考 |
|---|---|---|

| 完了届 | 1 部 | |
|---|---|---|
| 工事内訳書 | 3 部 | |
| 各種計算書 | 各 1 部 | 構造、設備、省エネルギー等 |
| 建築工事図面 | 原図 A1 版 1 部<br>製本 A1 版 3 部、A3 版 3 部 | |
| 電気設備工事図面 | 原図 A1 版 1 部<br>製本 A1 版 3 部、A3 版 3 部 | |
| 空調設備工事図面 | 原図 A1 版 1 部<br>製本 A1 版 3 部、A3 版 3 部 | |
| 管工事図面 | 原図 A1 版 1 部<br>製本 A1 版 3 部、A3 版 3 部 | |
| その他必要図面 | 原図 A1 版 1 部<br>製本 A1 版 3 部、A3 版 3 部 | |
| 調理設備リスト及びカタログ | 1 部 | |
| 什器備品リスト及びカタログ | 1 部 | |
| 透視図 | 1 部 | 外部 1 面 |
| 備品等一覧表 | 2 部 | |
| 打ち合わせ記録 | 2 部 | |

ウ　開発許可関係書類

本事業において、開発許可申請を行うに当たって必要となる書類については、関係各部局の確認を得て、市が求める書類を提出すること。

(5)　著作権等

市は、設計書類について、市の裁量により無償で利用する権利及び権限を有し、その利用の権利及び権限は、事業期間終了後も存続する。

## 第3　建設・工事監理業務に係る要求水準

### 1　業務の対象

選定事業者は、設計書類に基づき本施設を建設するとともに、その工事監理を建設企業以外の企業に行わせること。また、設計書類に示された、本施設における設備等並びに各種什器・備品を整備すること。

### 2　業務の内容

選定事業者は、現北部給食共同調理場の解体と本施設の建設工事及びその監理業務を行う。

(1)　施設等の建設

ア　工事計画策定

イ　着工前業務

ウ　建設工事

(2)　工事監理

(3)　現北部学校給食共同調理場の解体、整地及び駐車場整備

(4)　完工後の業務

ア　完成検査

イ　施設の引渡し

### 3　業務期間

建設・工事監理業務の期間は、引渡予定日に応じて選定事業者が計画すること。

選定事業者は、本施設の引渡し前にはすべての工事を完了し、設計書類に示された什器・備品等を搬入したうえで、所定の検査等を受けるものとすること。

### 4　業務の実施

(1)　基本的な考え方

ア　事業契約に定める期間内に本施設等の建設工事を実施し、完工すること。

(ア)　事業契約書に定められた本施設等の建設及び各種什器・備品等の履行のために必要となる業務は、事業契約書において市が実施することとしている業務を除き、選定事業者の責任において実施すること。

(イ)　近隣及び工事関係者の安全確保と環境保全に十分配慮し、建設工事に伴い近隣地域に及ぼす影響を最小限に止めるよう努力すること。

イ　工事計画策定に当たり、選定事業者が留意すべき項目及び市の承認を得る必要のある事項は以下のとおりである。

(ｱ) 関連法令を遵守し、関連要綱、各種基準等を参照し適切な工事計画を策定すること。
(ｲ) 騒音、悪臭、粉塵発生、交通渋滞その他建設工事が近隣の生活環境に与える影響を勘案し、合理的に要求される範囲の近隣対策を実施すること。
(ｳ) 工事内容を適宜近隣に周知徹底し、理解を得るよう努めること。
(ｴ) 工事は原則として、日曜日及び祝日には実施しないこと。

(2) 工事用地借用

建設用地以外に資機材置場等の用地が必要となる場合は、選定事業者の負担により借用すること。

(3) 着工前業務

ア 近隣調整・準備調査等

(ｱ) 建築確認申請のほか、公共事業に伴う水道加入等、建設工事に必要な各種申請等の手続を事業スケジュールに支障がないように実施し、必要に応じ各種許認可等の書類の写しを市に提出すること。
(ｲ) 着工に先立ち、近隣住民との調整及び建築準備調査等を十分に行い、工事の円滑な進行と近隣の理解及び安全を確保すること。
(ｳ) 事業契約締結後速やかに敷地外周の仮囲いの設置及び草刈を行い整備対象地の管理を行うこと。

イ 施工計画の提出

選定事業者は、建設工事着手前に詳細工程表を含む施工計画を作成し、以下の書類とともに市に提出し確認を得ること。施工計画に記載する事項については、市と選定事業者の協議により適宜、決定する。なお、施工計画については、建設企業が工事監理者に提出し、その承諾を得たものを工事監理者が市に提出すること。

| 書類 | 部数 |
|---|---|
| 施工計画 | 各１部 |
| 工事着工届（全体工程表を添付） | |
| 現場代理人及び監理技術者届（経歴書を添付） | |
| 工事実施体制 | |
| 主要資機材一覧表 | |
| 下請業者一覧表 | |
| その他必要図書 | |

(4) 建設期間中業務

ア　建設工事

各種関連法令及び工事の安全等に関する指針等を遵守し、設計書類及び施工計画に従って施設の建設工事を実施すること。選定事業者は、工事記録を工事現場に常備すること。

工事施工においては、以下の点に留意すること。

(ｱ) 選定事業者は、工事監理状況を市に毎月報告するほか、市が要請したときは、施工の事前説明及び事後報告を行うこと。

(ｲ) 市は、市の要求した性能に適合するものであるか否かについて、定期的に確認を行い、選定事業者又は建設企業が行う工程会議に立会うことができるとともに、いつでも工事現場での施工状況の確認を行うことができる。その結果、市は、要求した性能に適合しない場合には改善を求めることができる。

(ｳ) 工事中の安全対策・近隣住民との調整等は選定事業者において十分行うこと。

(ｴ) 選定事業者は工事完了時に施工記録を整備し、市の確認を受けること。

(ｵ) 市が別途発注する第三者若しくは市の行う設計・施工及び備品の搬入（情報システムを含む）作業が、選定事業者の業務に密接に関連する場合は、必要に応じて調整を行い、第三者若しくは市の設計・施工及び備品の搬入に協力すること。

(ｶ) 騒音、振動、悪臭、粉塵及び地盤沈下等、周辺環境に及ぼす影響について十分な対策を行うこと。

(ｷ) 周辺地域に万一上記悪影響を与えた場合は、選定事業者の責任において処理すること。

(ｸ) 工事から発生した廃棄物等については、法令等に基づき適切に処理すること。

(ｹ) 工事により発生する廃材等について、その再生可能なものについては積極的に再利用を図ること。

(ｺ) 隣接する物件や道路等に損傷を与えないよう留意し、工事中に汚損、破損した場合の補修及び補償は、選定事業者の負担において行うこと。

イ　工事監理業務

(ｱ) 選定事業者は、建築基準法及び建築士法に規定される工事監理者を設置し、工事監理を行うこと。

(ｲ) 市への完成確認報告は工事監理者が行うこと。

(ｳ) 工事監理委託業務は「民間連合協定建築設計･監理業務委託契約約款」によることとし、その業務内容は「建築監理業務委託書（四会連合協定制定）」に示された業務とすること。

ウ　現北部学校給食共同調理場の解体、整地及び駐車場整備

事業契約書に定める期間内に、現北部学校給食共同調理場の解体、整地及び駐車場整備工事を実施すること（駐車場整備は本調理場用駐車場（約 1,400 ㎡）の他、隣接する石巻地区体育館用駐車場（約 2,200 ㎡）の整備も含む。）。

(ｱ) 解体工事対象は建物上屋（重油タンク、除害施設等の付帯施設を含む。）、基礎（砕石、捨てコンクリートを含む。杭は除く。）、付帯設備（調理設備を含む。）、什器・備品及

び外構とする。

(ｲ) 杭については、存置する部分について、地中障害図の作成を行うこと。

(ｳ) 解体した建設廃棄物については、可能な限り分別又はリサイクルし、法令等に従い適切な処理を行うこと。

(ｴ) 解体工事に当たっては、騒音対策や粉塵等の飛散防止に十分配慮すること。

(ｵ) 解体後、敷地の整地を行い、駐車場として以下の整備を行うこと。

a 駐車台数は本調理場用駐車場で 50 台以上、石巻地区体育館用駐車場で 75 台以上とすること。

b 各駐車場について入口と出口を別々に設置し、場内は一方通行とすること（出入口の設置位置については周辺交通に十分配慮した計画とし、市の関係各課と調整を行うこと。）。また各出入口にスライド式の門扉を設置すること。

c 本調理場用駐車場から北側道路まで石巻地区体育館敷地境界沿いに幅員 3mの歩行者通路を整備すること。

d 本調理場用駐車場と石巻地区体育館用駐車場の境界及び各駐車場の外周部にフェンス（高さ 1 800 ㎜程度）を設置すること。

e 各駐車場についてアスファルト舗装、マーキング、排水設備を適宜整備すること。

(ｶ) 解体、整地及び駐車場整備期間中は稼働準備業務及び運営業務期間と重複するため、この期間中に選定事業者の従業員等が使用する駐車場の必要がある場合、選定事業者の負担により用地等を借用すること。なお、市職員はこの期間、別途駐車場を確保する予定である。

## (5) 完工後業務

### ア 完工検査及び完工確認

完工検査及び完工確認は、下記「(ｱ) 選定事業者による完工検査」、「(ｲ) 市の完工確認等」の規定に基づき実施する。

(ｱ) 選定事業者による完工検査

a 選定事業者は、選定事業者の責任及び費用において、本施設の完工検査及び機器・器具等の試運転検査等を実施すること。

b 完工検査及び機器・器具等の試運転検査等の実施については、それらの実施日の 7 日前までに市に書面で通知すること。

c 市は選定事業者が実施する完工検査及び機器・器具等の試運転に立会う。

d 選定事業者は、市に対して完工検査及び機器・器具等の試運転の結果を検査済証その他の検査結果に関する書面の写しを添えて報告すること。

(ｲ) 市の完工確認等

市は選定事業者による完工検査及び機器・器具等の試運転検査等の終了後、本施設について以下の方法により完工確認を実施する。

a　市は、建設企業及び工事監理者の立会いの下で完工確認を実施する。

b　完工確認は選定事業者が用意した施工記録との照合により実施する。

c　選定事業者は、機器・器具等の取扱に関する市への説明を、前項の試運転とは別に実施すること。

イ　完工書類の提出

選定事業者は、市による完工確認の通知に必要な下記の完工書類を原図 1 部、製本（原寸）2 部、製本（縮小）3 部とし、図面については、CAD を使用し、データは CD-R に記録し提出すること。

なお、これらの図書を本施設内に保管すること。

(ｱ) 工事完了届

(ｲ) 検査試験成績書

(ｳ) 保守点検指導書

(ｴ) 保証書

(ｵ) 消防法第 17 条の 3 の 2 の規定による検査済証

(ｶ) 建築基準法第 7 条第 5 項の規定による検査済証

(ｷ) 建築基準法第 12 条第 3 項の規定による届出書の副本

(ｸ) 建築士法第 20 条第 2 項の規定による工事監理報告書

(ｹ) その他必要となる検査済証、届出書、報告書等

(ｺ) 完成図（完工図（建築、電気設備、機械設備、什器備品配置表）等）

(ｻ) 工事記録写真

(ｼ) 設備機器（調理機器含む）仕様書･規格書及び取扱説明書

(ｽ) 什器備品リスト及びカタログ

(ｾ) 確認通知書

(ｿ) 選定事業者による完工検査の実施状況報告書

(ﾀ) その他必要図書

ウ　施工業務完了手続

選定事業者は、市による完工確認後、遅滞なく建築基準法第 7 条第 5 項に規定する検査済証、引継書を市に提出するとともに、建築物の使用開始をするために必要となる諸手続（法的なものを含む。）を完了し報告すること。

エ　登記

所有権移転に伴う費用は、選定事業者の負担とする。